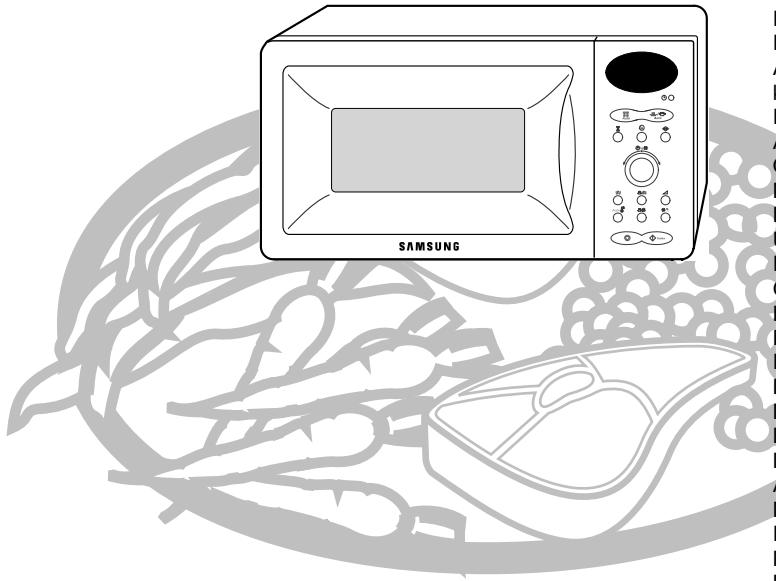
SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohjeet

C100C/ C100BC /
C100TC / C100FC
C101C / C101BC /
C101TC / C101FC

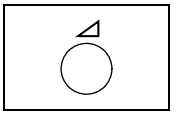


Pikaohje 2
Uuni 2
Ohjauspaneeli 3
Lisälaitteet 3
Ohjekirjan käyttäminen 4
Turvaohjeet 5
Mikroaaltouunin asentaminen 6
Ajan asettaminen 7
Miten mikroaaltouuni toimii 7
Uunin oikean toiminnan varmistaminen 8
Ongelmatilanteet 8
Ruoan valmistaminen/uudelleenlämmittäminen 9
Tehotasot ja aikavaihtelut 9
Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen 10
Ruoanvalmistusajan asettaminen 10
Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen käyttäminen 11
Rapeapaistolevyn käyttäminen 13
Automaattisen sulatustoiminnon käyttäminen 14
Odotusajan asetus 15
Monivaiheruuanlaitto 15
Lisälaitteiden valitseminen 16
Uunin esilämmitys 16
Ruuanlaitto konvektiolla 17
Grillaaminen 17
Lämmityselementin asennon valitseminen 18
Kypsennys vartaassa 18
Pystysuoran monivartaan käyttö 19
Mikroaaltouuni- ja grilli-toimintojen yhdistäminen 19
Mikroaaltojen ja konvektion yhdistäminen 20
Muistivalmistustoiminnon käyttäminen 21
Mikroaaltouunin turvalukitus 21
Äänimerkin kytkeminen pois päältä 21
Mikroastiaohje 22
Ruoanvalmistusopas 23
Mikroaaltouunin puhdistaminen 34
Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen 34
Tekniset tiedot 35

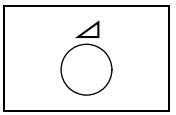
FI

Pikaohje

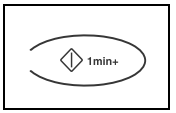
Kun haluat valmistaa ruokaa



1. Aseta ruoka uuniin.
Paina **TEHOTASO** (⊿) -painiketta.



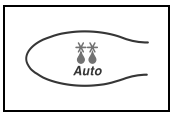
2. Paina **TEHOTASO** (⊿) –painiketta, kunnes näytössä näkyy haluttu tehotaso.
Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä pyörivää **säädintä** haluamaasi asentoon.



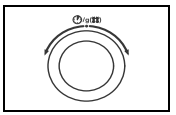
3. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos:

- Ruoanvalmistus alkaa.
- Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

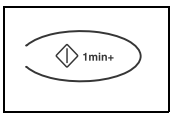
Kun haluat sulattaa ruokaa



1. Aseta pakasteruoka uuniin. Valitse ruokakategoria painamalla **AUTOMAATTISULATUS** ( )-painiketta yhden tai useamman kerran.

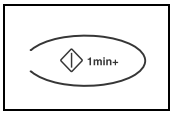


2. Valitse paino kääntämällä pyörivää **säädintä** ( ) haluamaasi asentoon.



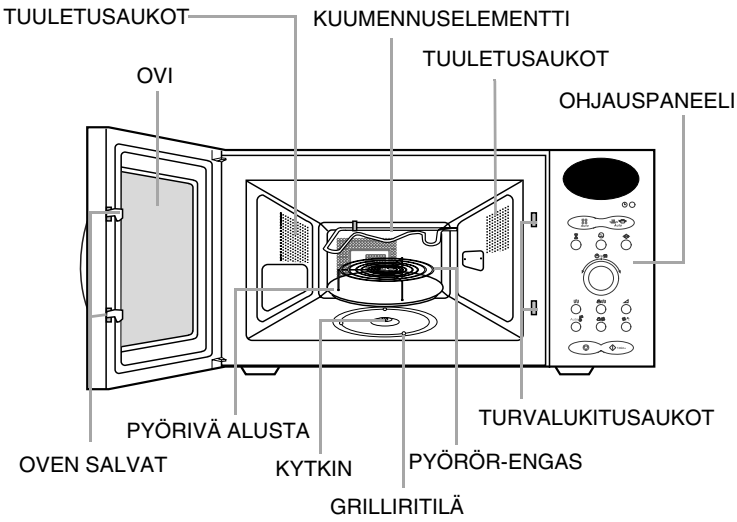
3. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.

Kun haluat lisätä ylimääräisen minuutin

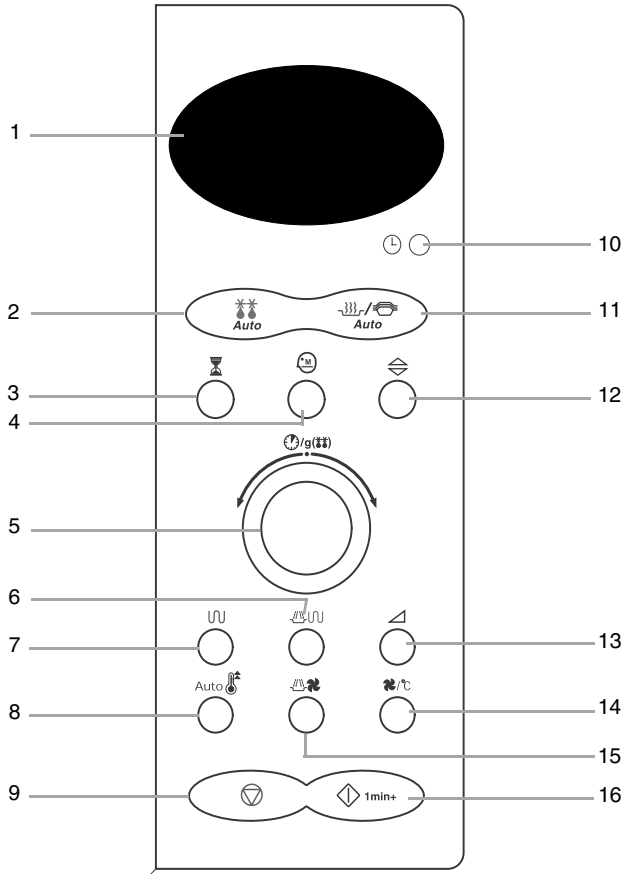


Anna ruoan olla uunissa.
Painamalla **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta yhden tai useamman kerran voit lisätä niin monta minuuttia kuin haluat.

Uuni



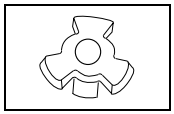
Ohjauspaneeli



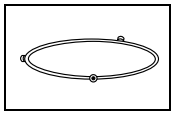
1. Näyttö
2. Automaattisen sulatustoiminnon valinta
3. Seisotusaika-asetus
4. Muistivalmistustoiminnon valinta
5. Aika-asetus painon valinta ja reseptin valinta
6. Yhdistelmätilan valinta (mikroaalto+grilli)
7. Grillitilan valinta
8. Esilämmitystilan valinta
9. Pysäytä/peruuta-painike
10. Kelloasetus
11. Automaattisen lämmitys & kypsennys -toiminnon valinta
12. Kypsennysajan säätäminen
13. Mikroaalto/tehotasotilan valinta
14. Konvektiotila / lämpötilan valinta
15. Yhdistelmätilan valinta (mikroaalto+konvektio)
16. Käynnistys / kypsennysajan -säätöpainike

Lisälaitteet

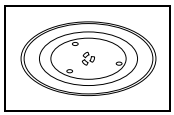
Ostamasi mikroaaltouunin mallista riippuen saat mukana lisälaitteita, joita voit käyttää monella tavalla.



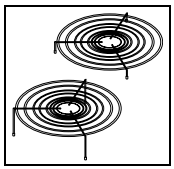
1. **Kytkin**, valmiiksi asennettu uunin pohjassa olevan moottoriakselin päälle.
   Tehtävä: Kytkin pyörittää pyörivää alustaa.



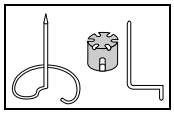
2. **Pyörörengas**, asetetaan uunin keskiosaan.
   Tehtävä: Pyörörengas tukee pyörivää alustaa.



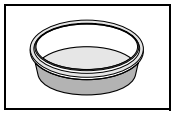
3. **Pyörivä alusta**, asetetaan pyörörenkaan päälle keskeltä kiinni kytkimeen.
   Tehtävä: Pyörivä alusta on tärkein ruoanlaittoalusta ja se on helppo irrottaa puhdistusta varten.



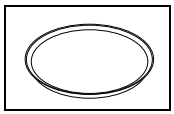
4. **Metalliteline** (korkea teline, matala teline), asetetaan pyörivän alustan päälle.
   Tehtävä: Metallitelineiden avulla voidaan kypsentää kahta ruokaa samanaikaisesti. Pyörivälle alustalle voidaan asettaa pieni astia ja toinen astia telineelle. Metallitelineitä voidaan käyttää grilli-toiminnossa, konvektiossa sekä yhdistelmäruoanlaitossa.



5. **Kypsennysvarras, kytkingrilli ja paistovarras**, asetetaan lasikulhoon. (vain C100BC/C100FC/C101BC/C101FC).
   Tehtävä: Kypsennysvartaalla on helppo grillata kanaa, koska lihaa ei tarvitse kääntää. Sitä voidaan käyttää grilliyhdistelmäkypsennykseen.



6. **Lasikulho**, asetetaan pyörivän alustan päälle. (vain C100BC/C100FC/C101BC/C101FC).
   Tehtävä: Kypsennysteline asetetaan lasikulhoon.



7. **Rapeapaistolevy**, asetetaan pyörivän alustan päälle. (vain C100TC/C100FC/C101TC/C101FC).
   Tehtävä: Rapeapaistolevyn avulla ruoka ruskistuu paremmin mikroaaltouunissa tai grilliyhdistelmätilassa. Se tekee leivonnaisista ja pizzapohjista rapeita.

Ohjekirjan käyttäminen

FI

Olet ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttöohjeet sisältävät paljon arvokasta tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunissa:

- ***Turvaohjeet***
- ***Sopivat lisälaitteet ja astiat***
- ***Hyödyllisiä ruoanlaittovinkkejä***

Sisäkannessa on pikaohje, jossa on selitetty kolme ruoanvalmistuksen perustoimintoa:

- ***Ruuan kypsentäminen (mikroaalto)***
- ***Ruuan sulattaminen***
- ***Ylimääräisen minuutin lisäys, jos ruoka ei ole tarpeeksi kypsää tai vaatii lisälämmitystä***

Ohjekirjan lopusta löydät kuvia uunista ja erityisesti sen ohjauspaneelista, jotta löydät oikeat painikkeet helposti.

Vaihe vaiheelta selitetyissä toiminnoissa on käytetty 2 eri symbolia.

Tärkeää

Huom

OHJEET, JOILLA VÄLTETÄÄN MAHDOLLINEN MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMINEN

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyönti voi johtaa vahingolliseen mikroaaltoenergialle altistumiseen.

(a) Älä missään tapauksessa yritä käyttää uunia sen oven ollessa auki tai kajota turvalukitukseen (oven salvat) tai asettaa mitään ylimääräistä turvalukitusaukkoihin.

(b) Älä aseta mitään uunin oven ja etuseinän väliin tai päästä ruoka-aineita tai puhdistusainejäämiä tiivistepinnoille. Varmista, että ovi ja oven tiivistepinnat ovat puhtaat pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla liinalla ja sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vioittunuttta uunia, ennen kuin sen on korjannut valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko. On erityisen täkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla, ja että seuraavat osat ovat täysin ehjät:
(1) Ovi, oven salvat ja tiivistepinnat
(2) Oven saranat (rikkinäiset tai löysät)
(3) Virtajohto

(d) Uunia saa säätää tai korjata ainoastaan valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko.

Turvaohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA.

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä mikrouunissa, varmistu että seuraavia turvamääräyksiä noudatetaan.

1. **ÄLÄ** laita metalliesineitä mikroaaltouuniin:
- Metalliastioita
- Astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset
- Vartaita, haarukoita jne.

Syy: Uunissa voi ilmetä sähkökaaria tai kipinöintiä, jotka saattavat vaurioittaa uunia.

2. **ÄLÄ** lämmitä:
- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, astioita
  Esim. vauvanruokapurkkeja
- Ilmatiiviitä ruokia.
  Esim. munia, kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja

Syy: Paineenlisäys voi räjäyttää ne.
Vinkki: Poista kannet ja tee haarukalla muutamia reikiä kalvoihin, pusseihin jne.

3. **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä.
Syy: Uunin seinät saattavat vaurioitua.
Vinkki: Pidä aina vesilasi uunin sisällä. Vesi imee mikroaallot, jos vahingossa käynnistät uunin tyhjänä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosassa olevia tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.
Syy: Kangas tai paperi voivat syttyä uunista poistuvasta kuumasta ilmasta.

5. Käytä **AINA** uunikintaita, kun otat kuuman astian uunista.
Syy: Jotkin astiat imevät mikroaaltoja ja lämpö siirtyy aina ruoasta astiaan. Astiat ovat tämän vuoksi kuumia.

6. **ÄLÄ** kosketa lämmityselementtejä tai uunin sisäseiniä.
Syy: Seinät saattavat olla polttavan kuumat ruoanvalmistuksen päätyttyä, vaikka ne eivät vaikuta kuumilta. Älä päästä palavia materiaaleja kosketuksiin uunin sisäosien kanssa. Anna ensin uunin jäähtyä.

7. Minimoi uunin tulipaloriski:
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa
- Poista paperi- tai muovipusseista muoviset sulkijat
- Älä aseta sanomalehtiä mikroaaltouuniin.
- Jos havaitset savua, pidä uunin ovi suljettuna ja sulje virta tai irrota uuni virtalähteestä.

8. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia.
- Anna **AINA** lämmön tasaantua vähintään 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on lopettanut toiminnon.
- Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja **AINA** lämmityksen jälkeen.
- Estä viivästynyt kiehuminen jälkikäteen ja mahdolliset palovammat sekoittamalla ennen kypsennystä, kypsennyksen aikana ja sen jälkeen.
- Jos poltat itsesi, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  * Upota palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
  * Peitä alue puhtaalla, kuivalla siteellä.
  * Älä laita iholle voiteita, öljyjä tai emulsioita.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä astiaa aivan täyteen, ja valitse astia, joka on leveämpi yläosasta kuin alaosasta. Näin estät nesteen kiehumisen yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat ylikuumentuessaan räjähtää.
- Tarkista **AINA** vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä tuttipulloa korkin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.
- Kun lämmität juomia mikroaalloilla, seurauksena saattaa olla viivästynyt kiehuminen jälkikäteen, joten ole huolellinen astiaa käsitellessäsi.

9. Varo, ettet vaurioita virtajohtoa.
- Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen, ja pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.

10. Seiso käsivarrenmitan päässä uunista, kun avaat ovea.
Syy: Kuuma ilma tai höyry saattavat aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäosat puhtaina.
Syy: Uunin seiniin tai pohjalle roiskuneet ruoka-aineet tai rasvat voivat vahingoittaa pintamaalia ja vähentää uunin tehoa.

12. Saatat kuulla napsahtavan äänen toiminnon aikana (erityisesti sulatustoiminnon aikana).
Syy: Tämä on normaali ääni, joka johtuu sähkövirran tehon vaihtumisesta.

Turvaohjeet (jatkoa)

13. Kun mikroaaltouuni käynnistetään tyhjänä, virta sammuu automaattisesti. Voit käyttää uunia jälleen tavalliseen tapaan, kun olet antanut sen seistä 30 minuuttia.

- Älä huolestu, jos uunin toiminta jatkuu kuumennusajan jälkeen.

Syy: Tämä tuote on suunniteltu siten, että uunia jäähdytetään muutaman minuutin ajan sen jälkeen, kun pysäytyspainiketta on painettu tai luukku avataan kuumentamisen jälkeen (MIKROAALTO, GRILLI, KONVEKTIO, MIKROAALTO + GRILLI, MIKROAALTO + KONVEKTIO), jotta sisäiset elektroniikkaosat pääsevät jäähtymään. Kun kuumennusaika on ohi, uunista kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee "0" neljä kertaa. Tämän jälkeen uunista kuuluu merkkiääni kerran minuutissa.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Kun lämmität tai valmistat ruokaa muovisissa, paperisissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa kertakäyttöastioissa, katso uuniin silloin tällöin ruoanvalmistuksen aikana.

VAROITUS:

Älä käytä luukkua, etteivät oven tiivisteet vahingoidu. Uunia ei saa käyttää ennen kuin asiantunteva korjaaja on korjannut sen.

VAROITUS:

Vain asiantunteva korjaaja saa suorittaa huolto- tai korjaustöitä, joihin liittyy kuoren poistaminen. Kuori suojaa mikroaaltoenergialle altistumiselta.

VAROITUS:

Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska suljetut astiat voivat räjähtää.

VAROITUS:

Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun lapselle on annettu asianmukaiset ohjeet. Näin lapsi osaa käyttää uunia oikein ja ymmärtää väärän käyttötavan vaarat.

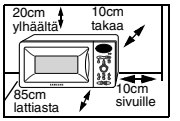
VAROITUS:

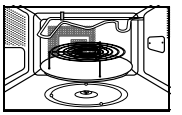
Uunin kehys ja ovi kuumentuvat konvektion ja yhdistelmäruuanlaiton aikana.

☛ ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman kytkintä, pyörörengasta ja pyörivää alustaa.

Mikroaaltouunin asentaminen

Valitse uunin käyttöpaikaksi tasainen ja vaakasuora pinta, joka on riittävän tukeva kestämään sen painon.





1. Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle pinnalle. Varmista mikroaaltouunia asentaessasi, että uunilla on riittävä tuuletus. Jätä uunin taakse ja sivuille vähintään 10 cm, yläpuolelle 20 cm ja lattiasta 85 cm.

2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Asenna pyörörengas ja pyörivä alusta. Tarkasta, että pyörivä alusta pyörii vapaasti.

3. Sijoita mikroaaltouuni siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

☛ **Älä koskaan** tuki uunin ilma-aukkoja, koska se voi tällöin ylikuumentua, jolloin virta katkeaa siitä automaattisesti. Uunia ei voi tällöin käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

☛ Turvallisuuden takaamiseksi pistoke on liitettävä 230 V:n,50 Hz:n maadoitettuun vaihtovirtapistokkeeseen. Jos aitteen virtajohto on vaurioitunut, aitteen valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön on vaihdettava johto vaaratilanteen välttämiseksi.

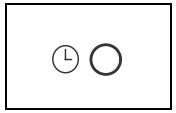
☛ **Älä** asenna mikrouunia kuumaan tai kosteaan käyttötilaan, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin teholähdevaatimukset tulee myös ottaa huomioon ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen tulee olla laadultaan samantasoisia kuin uunin mukana toimitettu virtajohto. Pyyhi uunin sisäosat ja oven tiivisteet kostealla kankaalla ennen kuin käytät mikrouuniasi 1. kerran.

Ajan asettaminen

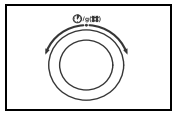
Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Ajaksi voidaan asettaa joko 24-tuntinen tai 12-tuntinen näyttö. Kellonaika on asetettava:

- ***kun asennat mikroaaltouunin ensimmäistä kertaa***
- ***sähkökatkon jälkeen***

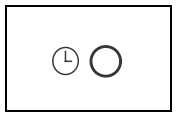
✉ Älä unohda asettaa kellonaikaa uudelleen kesä- ja talviaikaan siirryttäessä.



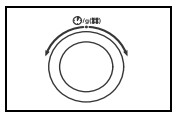
1. Kun haluat näyttää ajan... Paina Kello (🕒) **painiketta...**
24-tuntisena Kerran
12-tuntisena Kaksi kertaa



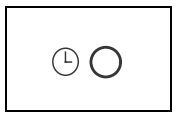
2. Aseta tunti kääntämällä pyörivää **säädintä** (⏲/g(⚖)).



3. Paina **Kello** (🕒) -painiketta.



4. Aseta minuutti kääntämällä pyörivää **säädintä** (⏲/g(⚖)).



5. Kun näytössä näkyy oikea aika, paina **Kello** 🕒) -painiketta kellon käynnistämiseksi.
Tulos: Kellonaika näkyy näytöllä aina, kun mikroaaltouunia ei käytetä.

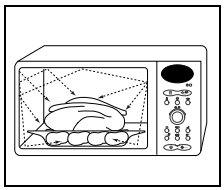
Miten mikroaaltouuni toimii

Mikroaallot ovat korkeataajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja; niistä vapautuvan energian avulla ruokaa voidaan valmistaa tai uudelleenlämmittää ruoan koostumuksen tai värin muuttumatta.

Mikroaaltouunillasi voit:

- ***Sulattaa***
- ***Lämmittää***
- ***Valmistaa ruokaa***

Ruoanvalmistusperiaate



1. Magnetronin synnyttämät mikroaallot jakaantuvat tasaisesti ruoan pyöriessä pyörivällä alustalla. Tällä tavoin ruoka kypsyy tasaisesti.

2. Mikroaallot imeytyvät ruokaan noin 2,5 cm syvyyteen. Kypsyminen jatkuu tämän jälkeen lämmön levitessä ruokaan.

3. Kypsennysajat vaihtelevat käytetystä astiasta ja ruoan ominaisuuksista riippuen:
- määrä ja tiheys
- ruoan sisältämä vesi
- alkulämpötila (jääkaappilämpötila vai huoneenlämpö)

☛ Koska ruoan keskiosat kypsyvät lämmön levitessä, kypsennys jatkuu vielä sen jälkeen, kun olet ottanut ruoan pois uunista. Noudata ruokaohjeissa ja tässä ohjekirjassa annettuja seisonta-aikoja, jolloin
- ruoka kypsyy tasaisesti myös keskeltä
- lämpötila on sama koko ruoassa.

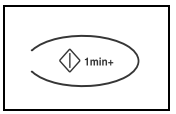
FI

Uunin oikean toiminnan varmistaminen

Seuraavien yksinkertaisten vaiheiden avulla voit tarkastaa, että uunisi toimii oikein kaikissa tilanteissa. Jos sinulla on ongelmia, katso kohtaa "Ongelmatilanteet" seuraavalla sivulla.

✉ Uunin on oltava kytkettynä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän alustan on oltava oikeassa asennossa uunin sisällä. Jos käytät muuta tehoa kuin täyttä tehoa (100% - 900 W), veden kiehuminen vie pidemmän ajan.

Avaa uunin ovi vetämällä oven oikealla puolella olevasta kahvasta. Aseta lasi vettä pyörivälle alustalle. Sulje ovi.



1. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+). Aseta aika 4 - 5 minuuttiin painamalla (◇ 1min+)-painiketta tarpeeksi monta kertaa.

Tulos: Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Tämän jälkeen veden tulisi kiehua.

Ongelmatilanteet

Tutustuminen uuteen laitteeseen vie aina aikaa. Jos huomaat jonkin alla luetelluista ongelmista, kokeile annettuja ratkaisuja. Tämä voi säästää sinulta tarpeettoman huoltokäynnin viemän ajan ja vaivan.

- Tämä on normaalia:
  - Kosteutta uunin sisällä
  - Ilmavirta oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Valon heijastuminen oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Höyryn purkautuminen oven ympäriltä tai tuuletusaukoista
- Ruoka ei ole kypsentynyt ollenkaan.
  - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta?
  - Onko ovi kunnolla kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut virtapiirin ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai katkaisijan laukeamisen?
- Uuni joko ylikypsentää ruoan tai jättää sen raa'aksi.
  - Oliko ruokatyypille annettu kypsennysajan pituus sopiva?
  - Valitsitko sopivan tehotason?
- Uunin sisällä tapahtuu kipinöintiä ja paukkumista (sähkökaaria).
  - Oletko käyttänyt astiaa, jossa on metalliosia?
  - Oletko jättänyt uuniin haarukan tai muun metallisen esineen?
  - Onko folio liian lähellä uunin sisäseiniä?
- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon.
  - Kun uuni on toiminnassa, televisioissa tai radioissa voi esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia. Ratkaise ongelma asentamalla uuni pois televisioiden, radioiden ja antennien läheisyydestä.
    - * Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ratkaise ongelma irrottamalla pistoke seinästä ja kytkemällä se takaisin. Aseta kellonaika uudelleen.
- "E3" -viesti tarkoittaa
  - Suojaa uunin sisätilaa tulipalolta tai ylikuumenemiselta. Kun uunin sisätila on ylikuumentunut, jäähdytä sitä tarpeeksi ja käytä sitä hyväksesi alustustilassa painamalla " ▽ " -painiketta.

Jos yllä olevat ohjeet eivät auta sinua ratkaisemaan ongelmaa, kirjoita ylös seuraavat:

- ***Malli- ja sarjanumero, jotka löytyvät yleensä uunin takaa***
- ***Takuuehdot***
- ***Selkeä kuvaus ongelmasta***

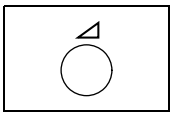
Ota sitten yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai SAMSUNG-palveluun.

Ruoan valmistaminen/uudelleenlämmittäminen

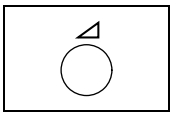
Seuraavassa selitetään, miten ruokaa valmistetaan tai uudelleenlämmitetään.

☛ Tarkista AINA ruoanvalmistuksen asetukset, ennen kuin jätät uunin vartioimatta.

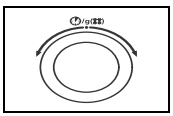
Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi. Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



1. Paina **TEHOTASO** (⊿) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
| (yksivaiheinen ruuanlaitto)
(mikroaaltotila)

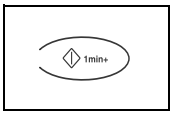


2. Valitse sopiva tehotaso painamalla **TEHOTASO** (⊿) painiketta niin kauan, kunnes haluamasi teho tulee näytölle. Tarkasta teho tehotasotaulukosta.



3. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä pyörivä **säädin** (⏱/g) haluamaasi asentoon.
- Esimerkki: 3 minuutin 30 sekunnin kypsennysajan saat, kun käännät pyörivää säädintä oikealle, kunnes näytössä näkyy 3:30.

Tulos: Kypsennysaika näkyy näytössä.



4. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja pyörivä alusta alkaa pyöriä. Kypsennys alkaa ja kun se on loppunut:
- ◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

✉ Jos haluat tietää uunin tehotason, paina **Tehotaso** (⊿)-painiketta kerran. Jos haluat muuttaa tehotasoa kypsennyksen aikana, paina tehotasopainiketta kahdesti tai useammin valitaksesi halutun tehotason.

✉ Jos haluat lämmittää ruokaa lyhyen ajan täydellä teholla (900 W), paina vain **Käynnistä** (◇ 1min+)-painiketta kerran jokaista 60 lämmityssekuntia kohden. Uuni käynnistyy välittömästi. Mikroaaltotila voidaan ohjelmoida kypsentämään ruokaa yhdessä tai kahdessa vaiheessa.

Tehotasot ja aikavaihtelut

Tehotasotoiminto antaa sinun soveltaa haihtuvan energian määrää ja siten ruuan kypsennykseen tai lämmitykseen tarvittavaa aikaa, riippuen sen tyypistä ja määrästä. Voit valita kuudesta tehotasosta.

Tehotasot	Prosentti	Teho
KORKEA	100%	900W
KESKIKORKEA	67%	600W
PUOLIKORKEA	50%	450W
KESKIMATALA	33%	300W
SULATUS	20%	180W
MATALA	11%	100W

Resepteissä ja tässä ohjekirjassa annetut kypsennysajat vastaavat annettuja tehotasoja.

Jos valitset…	Niin kypsennysaikaa tulee...
Korkeamman tehotason	Vähentää
Matalamman tehotason	Lisätä

FI

FI

Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää kypsennyksen koska tahansa, jos haluat:

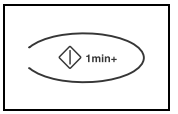
- ***Tarkistaa ruuan***
- ***Kääntää ruokaa tai sekoittaa sitä***
- ***Antaa sen seistä***

Keskeyttääksesi kypsennyksen…	**Ja...**
Väliaikaisesti	Avaa ovi. Tulos: Ruoanvalmistus keskeytyy. Jatka ruoanvalmistusta sulkemalla ovi ja painamalla **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta uudelleen.
Kokonaan	Paina **Seis** (▽)-painiketta. Tulos: Ruoanvalmistus lopetetaan. Jos haluat peruuttaa ruoanvalmistuksen asetukset, paina **Seis** (▽)-painiketta uudelleen.

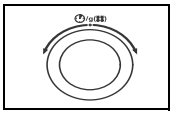
Ruoanvalmistusajan asettaminen

Voit joutua säätämään ruuan kypsennysaikoja ruuan ominaisuuksien ja omien mieltymystesi mukaisesti, aivan kuten perinteisessäkin ruuanlaitossa. Voit:

- ***Tarkistaa, miten kypsennys edistyy koska tahansa aukaisemalla oven***
- ***Lisätä tai vähentää jäljellä olevaa kypsennysaikaa***



1. Jos haluat lisätä ruuan kypsennysaikaa, paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta kerran jokaista minuuttia kohden, jonka haluat lisätä kypsennysaikaan.
   - Esimerkki: Lisätäksesi kolme minuuttia, paina **Käynnistä** (◇ 1min+)-painiketta kolme kertaa.



2. Voit lisätä tai vähentää ruoanvalmistusaikaa ruoanvalmistuksen aikana kääntämällä pyörivää **säädintä** oikealle tai vasemmalle.

Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen käyttäminen

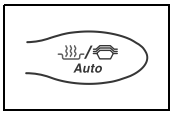
FI

Automaattisessa uudelleenlämmitys ja ruoanvalmistus (/) -toiminnossa on kymmenen esiohjelmoitua ruoanvalmistusaikaa. Sinun ei tarvitse asettaa itse ruoanvalmistusaikoja tai tehotasoa.

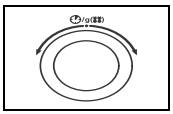
Voit säätää annoksen kokoa painamalla Annos-painiketta.

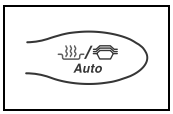
☛ Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia ohjeita.

Avaa ovi. Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi.

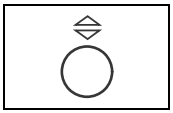


1. Valitse ruokatyyppi jota kypsennät, painamalla **Automaattinen lämmitys ja kypsennys** (/) -painiketta ja sitten kääntämällä pyörivää **säädintä** (/g) valitaksesi oikean automaattikohdan (10 kohtaa). Esiohjelmoitujen asetusten kuvaukset löydät seuraavalla sivulla olevasta taulukosta.

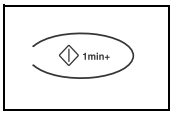




2. Valitse annoksen koko, painamalla **Automaattinen lämmitys ja kypsennys** (/)-painiketta yhden tai useamman kerran.



3. Voit lisätä tai vähentää kypsennysaikaa painamalla **Lisää/ Vähemmän** ( ).



4. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoka kypsennetään valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.
- Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

Seuraavassa taulukossa on esitetty erilaiset automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen ohjelmat, määrät, seisonta-ajat ja suositukset. Ohjelmat 1, 2, 3, 6 ja 7 toimivat ainoastaan mikroaaltoenergialla. Ohjelmat 4, 5 ja 10 toimivat mikroaaltojen ja konvektion yhdistelmällä.

Ohjelmat 8 ja 9 toimivat mikroaaltojen ja grillin yhdistelmällä.

Koodi	Ruoka	Annos	Seisonta-aika	Suositukset
A-1	**Valmisateria** (kylmä)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Aseta keraamiselle lautaselle ja peitä kalvolla. Tämä ohjelma sopii kolmesta ainesosasta muodostuville aterioille (esim. liha ja kastike, vihannekset ja esim. perunat, riisi tai pasta).
A-2	**Juomat** (Huoneenlämpöinen kahvi, maito, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	1 - 2 min.	Kaada neste keraamisiin kuppeihin ja lämmitä uudelleen ilman kantta. Aseta 1 kuppi keskelle, 2 kuppia toisiaan vastapäätä, ja 3 tai 4 kuppia ympyrän muotoon. Sekoita juomat ennen ja jälkeen seisonta-ajan.
A-3	**Keitto/ kastike** (kylmä)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Kaada keitto/kastike syvälle keraamiselle keittolautaselle tai kulhoon ja peitä astia lämmityksen ja seisonta-ajan ajaksi. Sekoita ennen ja jälkeen seisonta-ajan.
A-4	**Pakaste-pizza**	300 g 400 g 500 g	-	Jos lämmität yhtä pakastepizzaa (-18°C), käytä matalaa telinettä, jos kahta, käytä matalaa ja korkeaa telinettä.

Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen käyttäminen (jatkoa)

Koodi	Ruoka	Annos	Seisonta-aika	Suositukset
A-5	**Pakaste-sämpylät**	200-250 g (4 kpl) 300-350 g (6 kpl) 400-450 g (8 kpl)	3 - 5 min.	Aseta 4 - 6 pakastesämpylää (-18°C) rinkiin matalalle telineelle. Aseta 8 pakastesämpylää tasaisesti matalalle ja korkealle telineelle. Tämä ohjelma sopii pienille, pakastetuille leipomotuotteille, kuten sämpylät, ciabattasämpylät ja pienet patongit.
A-6	**Tuoreet vihannek-set**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Punnitse vihannekset pesemisen, puhdistuksen ja samankokoisiksi paloiksi leikkaamisen jälkeen. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä keittäessäsi vihanneksia 200-250 g, lisää vettä 45 ml (3 ruokalusikallista) keittäessäsi vihanneksia 300-450 g, lisää vettä 60-75 ml (4-5 ruokalusikallista) keittäessäsi vihanneksia 500-750 g. Sekoita keittämisen jälkeen. Kun valmistat isompia määriä, sekoita kerran ruoanvalmistuksen aikana.
A-7	**Kuoritut perunat**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Punnitse perunat sen jälkeen, kun olet pessyt, kuorinut ja leikannut ne samankokoisiksi palasiksi. Laita ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä, kun kypsennät 300-450g, lisää 60ml (4 ruokalusikallista), kun kypsennät 500-750 g.
A-8	**Paistettu kala**	300-400 g (1 kpl) 500-600 g (2 kpl) 700-800 g (3 kpl)	3 min.	Voitele kalan koko pinta öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat vierekkäin (päästä pyrstöön) telineeseen. Käännä heti kun kuulet piippauksen.
A-9	**Kanapalat**	400-500 g (2 palaa) 600-700 g (3 palaa) 800-900 g (3-4 palaa)	3 min.	Levitä kanapaloille öljyä ja mausta ne pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta kanapalat korkeaan telineeseen nahkapuoli alaspäin. Käännä palat ympäri uunin piipatessa.
A-10	**Paahdettu nauta/ paahdettu lammas**	900-1000 g 1200-1300 g	10-15 min.	Voitele nauta/lammas öljyllä ja mausteilla (ainoastaan pippuria, suola lisätään vasta paahtamisen jälkeen). Aseta liha matalaan telineeseen rasvapuoli alaspäin. Käännä liha ympäri uunin piipatessa. Paisti tulee kääriä alumiinifolioon kypsennyksen jälkeen ja seisotuksen aikana.

Rapeapaistolevyn käyttäminen

FI

vain C100TC/C100FC/C101TC/C101FC

Normaalisti ruuasta kuten pizzasta tai piirakoista tulee vetistä, kun sitä kypsennetään grillissä tai mikroaaltouunissa. Tämä voidaan välttää käyttämällä rapeapaistolevyä. Ruuasta tulee rapeaa ja ruskeaa, koska korkea lämpötila saavutetaan niin nopeasti.

Rapeapaistolevyä voidaan käyttää myös pekonille, munille, makkaroille jne.

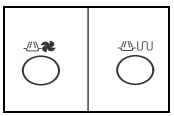
☛ Ennen kuin käytät rapeapaistolevyä, esilämmitä sitä yhdistelmätilassa 3 - 5 minuutin ajan:
- Konvektion (250°C) ja mikroaaltojen yhdistelmä tai
- Grillin ja mikroaaltojen yhdistelmä
- Katso vastaavasti sivulta 19 ja 20.

1. Esilämmitä rapeapaistolevy, kuten yllä.
- Käytä aina uunikintaita, kun otat rapeapaistolevyä pois uunista, sillä se on erittäin kuuma.

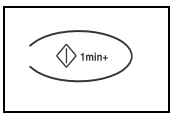
2. Voitele levy öljyllä, jos aiot valmistaa esimerkiksi pekonia ja munia, jotta ruoka ruskistuu kauniisti.

3. Aseta ruoka rapeapaistolevylle.
- Älä aseta rapeapaistolevylle lämpöä kestämättömiä esineitä, esim. muovikulhoja.

4. Aseta rapeapaistolevy pyörivän alustan päälle mikroaaltouuniin.
- Älä koskaan aseta rapeapaistolevyä uuniin ilman pyörivää alustaa.

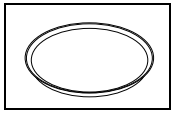


5. Valitse sopiva tehotaso painamalla yhdistelmä- (tai)-painiketta. Aseta sitten kypsennysaika kääntämällä pyörivää säädintä kunnes sopiva aika näkyy näytössä.



6. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa.
- ◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

Rapeapaistolevyn puhdistaminen



Puhdista rapeapaistolevy lämpimällä vedellä ja pesuaineella ja huuhtele puhtaalla vedellä. Älä käytä pesuharjaa tai kovaa sientä, sillä ne naarmuttavat pintakerrosta.

☛ Rapeapaistolevy on päällystetty teflonilla, joten se voi vaurioitua, jos käytät sitä väärin.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa levyn päällä. Siirrä ruoka pois levyltä ennen leikkaamista.
- Käännä ruoka mieluiten muovisella tai puisella lastalla.

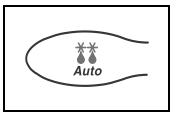
Automaattisen sulatustoiminnon käyttäminen

FI

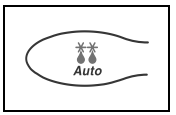
Sulatustoiminnolla voit sulattaa lihaa, kanaa, kalaa, leipomotuotteita ja hedelmiä. Uuni säätää sulatusajan ja tehotason automaattisesti. Valitse vain ohjelma ja paino.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouunin kestäviä astioita.

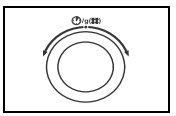
Aseta pakastettu ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa ja sulje ovi.



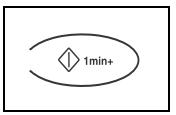
1. Paina **Automaattinen sulatus** (⁑) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
⁑ (Automaattisulatustila)



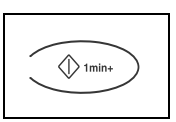
2. **Automaattinen sulatus** (⁑) -painiketta yhden tai useamman kerran sen mukaan, millaista ruokaa sulatat. Lisätietoja saat seuraavalla sivulla olevasta taulukosta.



3. Valitse ruoan paino kääntämällä pyörivää **säädintä**. (⏲/g(⁑)).



4. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos:
- Sulatus alkaa.
- Uuni muistuttaa ruoan kääntämisestä piippaamalla sulatuksen puolivälissä.



5. Jatka sulatusta painamalla **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta uudestaan.
Tulos: Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

☛ Voit sulattaa ruokaa myös manuaalisesti. Valitse mikroaaltouunin ruoanvalmistus/uudelleenlämmitystoiminto ja tehotaso 180 W. Lisätietoja saat kohdasta Ruoanvalmistus/uudelleenlämmitys sivulta 9.

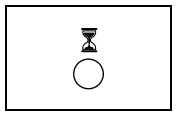
✉ Jos haluat vaihtaa oz, g vaihtoehdon g-asetuksesta oz-asetukseen, paina **Automaattinen sulatus (** ⁑ **)** -painiketta ja **Pito/Viive (** ⧗ **)** -painiketta samanaikaisesti. Kuulet pitkän piippauksen ja g vaihtuu oz:ksi.

Seuraavassa taulukossa on esitetty erilaiset automaattisen sulatuksen ohjelmat, määrät, seisonta-ajat ja suositukset. Poista kaikki ruoan pakkausmateriaalit ennen sulatusta. Aseta liha, kana ja kala keraamiselle lautaselle.

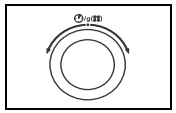
Koodi	Ruoka	Annos	Seisonta-aika	Suositukset
1	Liha	200-2000g	20-60 min.	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha uunin piipatessa. Tämä ohjelma sopii naudalle, lampaalle, porsaalle, pihveille, kyljyksille ja jauhelihalle.
2	Kana	200-2000g	20-60 min.	Suojaa jalka ja siiven kärjet alumiinifoliolla. Käännä kana uunin piipatessa. Tämä ohjelma sopii niin koko kanalle, kuin palasillekin.
3	Kala	200-2000g	20-50 min.	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala uunin piipatessa. Tämä ohjelma sopii niin koko kalalle, kuin fileillekin.
4	Leipomo tuotteet	125-1000g	5-30 min.	Aseta leipä tai kakku paperin päällä ja käännä heti kun uuni piippaa (uuni jatkaa kypsennystä ja keskeytyy kun avaat oven). Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille leiville, viipaloiduille ja kokonaisille, sekä sämpylöille ja patongeille. Järjestä sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille kakuille, kekseille, juustokakuille ja kohotetuille leivonnaisille. Se ei sovi kohottamattomille/ kuorileivonnaisille, hedelmille tai kermakakuille eikä kakuille, joissa on suklaakuorrutus.
5	Hedelmä	100-600g	5-10 min.	Levitä hedelmät tasaisesti litteään lasivuokaan tai tasaiselle keraamiselle lautaselle. Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille hedelmille.

Odotusajan asetus

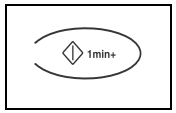
Odotusajalla voidaan asettaa seisonta-ajan automaattisesti (ilman mikroaaltokypsennystä). Sinun ei tarvitse vahtia kelloa, sillä uuni piippaa kun seisonta-aika on ohi.



1. Paina **Pito/Viive** (⧗) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
⧗ (Odota/viivetila)



2. Valitse seisonta-aika kääntämällä pyörivää **säädintä** (⏲/g(⁂)).



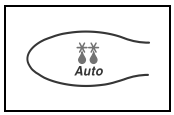
3. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos: Uuni piippaa, kun seisonta-aika on ohi.

Monivaiheruuanlaitto

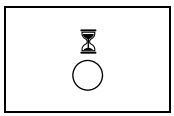
Mikroaaltouunisi voidaan ohjelmoida kypsentämään ruokaa jopa neljässä vaiheessa (konvektiotilaa ei voi käyttää monivaiheruuanlaitossa). Esimerkki: Haluat sulattaa ruokaa ja kypsentää sen ilman, että sinun täytyy asettaa uuni uudelleen jokaisen vaiheen jälkeen. Voit sulattaa ja kypsentää 1,8 kg kanan neljässä vaiheessa seuraavasti:

- ***Sulatus***
- ***Seisotus 20 minuuttia***
- ***Mikroaaltokypsennys 30 minuuttia***
- ***Grillaus 15 minuuttia***

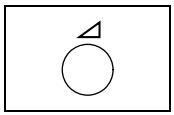
☛ Sulatuksen ja seisotuksen pitää olla kaksi ensimmäistä vaihetta. Yhdistelmää ja grilliä voidaan käyttää vain kerran kahden jäljelle jääneen vaiheen aikana. Mikroaaltoja voidaan kuitenkin käyttää kahdesti(kahdella eri tehotasolla).



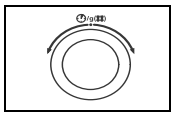
1. Paina **Automaattinen sulatus** (⁂)-painiketta ja aseta ruuan paino kääntämällä pyörivää säädintä asianmukainen määrä kertoja (esimerkiksi 1,8 kg).



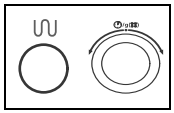
2. Paina **Pito/Viiv** (⧗) -painiketta ja aseta seisonta-aika kääntämällä pyörivää säädintä asianmukainen määrä kertoja (esimerkiksi 20 minuuttia).



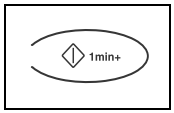
3. Paina **TEHOTASO L**(◿) -painiketta.
Aseta mikroaaltojen tehotaso painamalla **TEHOTASO** (◿)-painiketta valitaksesi haluamasi tehotason (esimerkiksi 450W).



4. Aseta kypsennysaika kääntämällä pyörivää **säädintä** (⏲/g(⁂)) (esimerkiksi 30 minuuttia).

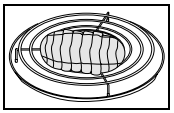


5. Paina **GRILLI** (⋒)-painiketta ja aseta kypsennysaika kääntämällä pyörivää säädintä asianmukainen määrä kertoja (esimerkiksi 15 minuuttia).



6. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa.
◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

Lisälaitteiden valitseminen



Perinteinen konvektiokypsennys ei vaadi mitään erityisastioita. Käytä kuitenkin ainoastaan sellaisia astioita, joita käyttäisit normaalissakin uunissa.

Mikroaaltoturvalliset astiat eivät yleensä sovellu konvektiokypsennykseen. Älä käytä muovisia astioita, vateja, paperimukeja, pyyhkeitä, yms.

Jos valitset yhdistelmätilan (mikroaalto ja grilli tai konvektio), käytä vain mikroaaltouunin kestäviä ja uunikäyttöön soveltuvia astioita. Metalliastiat tai -aterimet voivat vahingoittaa uuniasi.

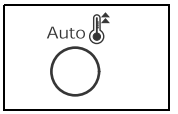
☛ Lisätietoja sopivista astioista ja aterimista saat Mikroastiaohjeesta sivulta 22.

Uunin esilämmitys

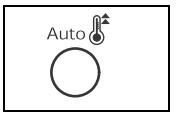
Konvektiokypsennystä varten suosittelemme, että esilämmität uunin sopivaan lämpötilaan ennen kuin asetat ruuan sinne.

Saavutettuaan halutun lämpötilan, uuni ylläpitää sitä noin 10 minuuttia ennen kuin lämpö katkeaa automaattisesti.

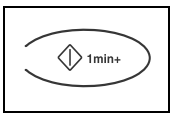
Tarkista, että lämmityselementti on oikeassa asennossa haluamasi kaltaista kypsennystä varten. Avaa ovi ja aseta pyörivä alusta.



1. Paina **ESIKUUMENNUS**(Auto)–painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
❦ (konvektiotila)
250°C (lämpötila)



2. Aseta lämpötila painamalla **ESIKUUMENNUS** (Auto) -painiketta yhden tai useampia kertoja.



3. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Uuni on esilämmitetty haluttuun lämpötilaan.
- Kun esiasetettu lämpötila saavutetaan, uuni piippaa 6 kertaa ja lämpötilaa ylläpidetään 10 minuuttia.
- 10 minuutin jälkeen uuni piippaa 4 kertaa ja toiminto loppuu.

✉ Jos sisälämpötila on saavuttanut esiasetuslämpötilan, uuni piippaa 6 kertaa lämpötilaa asetettaessa ja esiasetuslämpötila pidetään 10 minuuttia.

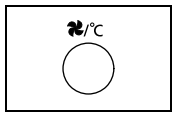
✉ Jos haluat tietää uunin nykyisen lämpötilan, paina **ESIKUUMENNUS** (Auto) -painiketta.

Ruuanlaitto konvektiolla

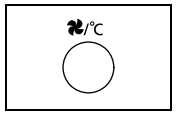
Konvektiotilassa voit kypsentää ruokaa samalla tavalla kuin perinteisessä uunissa. Mikroaaltoja ei käytetä. Voit asettaa lämpötilan välille 40°C - 250°C. Maksimikypsennysaika on 60 minuuttia.

☛ Jos haluat esilämmittää uunin, katso sivulta 16.
- käytä uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä astiat ovat erittäin kuumia.
- Käyttämällä matalaa telinettä saat aikaan paremman kypsennyksen ja ruskennuksen.

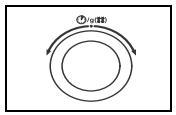
Tarkista, että kuumennuselementti on vaakasuorassa asennossa ja että pyörivä alusta on paikallaan. Avaa ovi ja aseta astia pyörivälle alustalle.



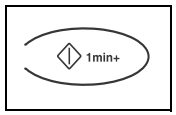
1. Paina **UUNI/°C**(/°C)–painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkitkit:
(konvektiotila)
250°C (lämpötila)



2. Aseta lämpötila painamalla **UUNI/°C**(/°C)-painiketta yhden tai useampia kertoja.



3. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä **pyörivä säädin** (/g) haluamaasi asentoon.



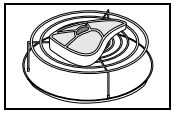
4. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa.
◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

✉ Jos haluat tietää uunin nykyisen lämpötilan, paina **UUNI/°C** (/°C) -painiketta.

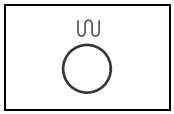
Grillaaminen

Grillin avulla voit lämmittää ja ruskistaa ruoan nopeasti ilman mikroaaltoja.
- ***Älä huolestu, jos lämpö menee välillä pois päältä grillauksen aikana.***
- ***Käyttämällä korkeaa telinettä saat aikaan paremman kypsennyksen ja grillauksen.***

Tarkista, että kuumennuselementti on vaakasuorassa asennossa ja että oikea teline on paikallaan.

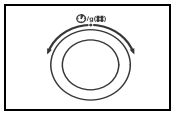


1. Avaa ovi ja aseta ruoka telineeseen.

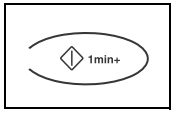


2. Paina **GRILLI** ( ) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
| (yksivaiheinen ruuanlaitto)
(grillitila)

- Et voi itse säätää grillin lämpötilaa.



3. Valitse grillausaika kääntämällä **pyörivä säädin** (/g) haluamaasi asentoon.
- Grillauksen enimmäisaika on 60 minuuttia.



4. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Grillaus käynnistyy.
◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

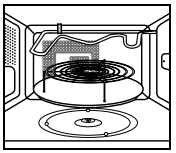
FI

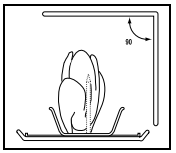
Lämmityselementin asennon valitseminen

Kuumennuselementtiä käytetään ruuan kypsennykseen konvektiolla, grillillä tai vartaassa. Se voidaan asettaa kahteen asentoon:

- ***Vaakasuora asento konvektiokypsennykseen ja grillaukseen***
- ***Pystysuora asento ainoastaan kypsennykseen vartaassa (C100BC/C100FC/C101BC/C101FC)***

☛ Muuta lämmityselementin asentoa vain sen ollessa kylmä, äläkä käytä voimaa asettaessasi sitä pystysuoraan.





Aseta lämmityselementti..	**Ja...**
Pystysuora asento ainoastaan kypsennykseen vartaassa (C100BC/C100FC/C101BC/C101FC)	◆ Vedä kuumennuselementtiä alas ◆ Paina sitä kohti uunin takaosaa, kunnes se on samassa tasossa takaseinän kanssa
Vaakasuora asento konvektiokypsennykseen ja grillaukseen	◆ Vedä lämmityselementtiä itseäsi kohden ◆ Työnnä sitä ylöspäin, kunnes se on samansuuntainen uunin katon kanssa

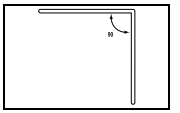
Kypsennys vartaassa

vain C100BC/C100FC/C101BC/C101FC

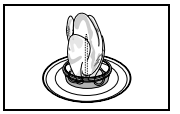
Vartaan käyttö on käytännöllistä grillauskypsennyksessä, sillä se eliminoi tarpeen kääntää lihaa. Sitä voidaan käyttää yhdistetyssä mikroaalto- ja konvektiokypsennyksessä.

☛ Varmista, että liha paino jakautuu tasaisesti vartaalle ja, että varras pääsee pyörimään vapaasti.

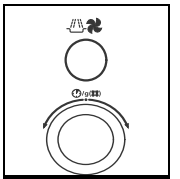
Käytä AINA uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä astiat ovat erittäin kuumia.



1. Varmista, että lämmityselementti on vaakasuorassa.



2. Paina varras lihan keskiosan läpi.
Esimerkki: Paina varras kanan selkärangan ja rinnan väliin.
Aseta varras sen telineeseen, teline lasikulhoon ja lasikulho pyörivälle alustalle. Liha ruskistuu paremmin, jos voitelet sen ruokaöljyllä.



3. Valitse yhdistetty mikroaalto ja konvektio tehotaso ja aika.

Varten...	**Katso sivua…**
Yhdistetty mikroaalto ja konvektio	20

4. Paina **Käynnistä** (◇ 1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa.
- ◆ Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

5. Poista varras varovaisesti, kun liha on kokonaan kypsynyt. Muista suojata kätesi uunikintailla.

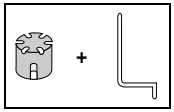
✉ Jos haluat tietää uunin nykyisen lämpötilan, paina **MA+UUNI**( ) -painiketta.

Pystysuoran monivartaan käyttö

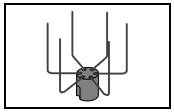
vain C100BC/C100FC/C101BC/C101FC

MONIVARRAS KEBABILLE

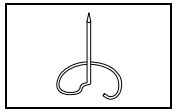
Käyttämällä monivarrasta yhdessä 6 kebebpaistinvartaan kanssa voit helposti grillata lihaa, kanaa, kalaa, vihanneksia (kuten sipulia, pippureita tai kesäkurpitsaa) ja palasiksi leikattuja hedelmiä.
Voit valmistaa yllä mainittuja ruokia kebabpaistinvartailla grilli- tai yhdistelmätilassa.



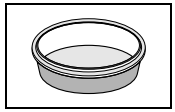
Kytkingrillaus, paistinvarras



monivarras



kypsennysvarras



lasikulho

MONIVARTAIDEN KÄYTTÖ KEBABPAISTINVARTAIDEN KANSSA

1. Kebabien valmistus monivartaalla, käyttämällä 6 paistinvarrasta.
2. Aseta saman verran ruokaa jokaiseen paistinvartaaseen.
3. Aseta kypsennysvarras lasikulhoon ja aseta monivarras siihen.
4. Aseta lasikulho monivartaan kanssa pyörivän alustan keskelle.

✉ Varmista ennen grillauksen aloittamista, että grillin kuumennuselementti on oikeassa asennossa uunin takaseinässä, eikä yläosassa.

MONIVARTAAN POISTO UUNISTA GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Kun otat lasikulhon, jossa monivarras on, pois uunista, muista käyttää uunikintaita, sillä kulho on erittäin kuuma.
2. Käytä uunikintaita myös silloin, kun poistat monivartaan varrastelineestä.
3. Irrota paistinvartaat varovasti ja irrota ruoka niistä haarukkaa apuna käyttäen.

✉ Monivarrasta ei pestä astianpesukoneessa. Puhdista se käsin lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Irrota pystysuora monivarras uunista käytön jälkeen.

Mikroaaltouuni- ja grilli-toimintojen yhdistäminen

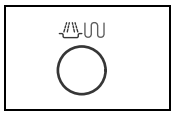
Voit yhdistää grillauksen ja ruoanvalmistuksen mikroaaltouunissa, jolloin ruoka valmistuu nopeasti ja samalla ruskistuu.

☛ Käytä AINA mikroaaltouunin kestäviä ja uunikäyttöön soveltuvia astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia, sillä ne antavat mikroaaltojen läpäistä ruoan tasaisesti.

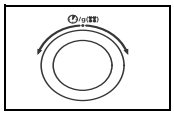
Käytä AINA uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä astiat ovat erittäin kuumia.

Käyttämällä korkeaa telinettä saat aikaan paremman kypsennyksen ja grillauksen

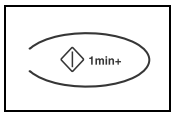
Avaa ovi. Aseta ruoka telineelle, joka parhaiten sopii sen tyyppisen ruuan kypsennykselle. Aseta teline pyörivälle alustalle. Sulje ovi.



1. Paina **MA+GRILLI** ( ) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
| (yksivaiheinen ruuanlaitto)
( ) (mikroaalto & grilli -yhdistelmätila)



2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä **pyörivä säädin** ( ) haluamaasi asentoon.
- Ruoanvalmistuksen enimmäisaika on 60 minuuttia.



3. Paina **Käynnistä** (1min+)-painiketta.
Tulos:
- Yhdistelmätoiminto käynnistyy.
- Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

Mikroaaltojen ja konvektion yhdistäminen

FI

Yhdistelmäkypsennys käyttää sekä mikroaaltoenergiaa ja konvektiokuumennusta. Esilämmitystä ei tarvita, koska mikroaaltoenergia on heti saatavilla.

Useita ruokia voidaan kypsentää yhdistelmätilassa, etenkin:

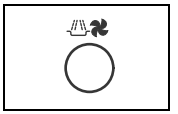
- ***Paistit ja siipikarja***
- ***Piirakat ja kakut***
- ***Kanamuna- ja juustoruuat***

☛ Käytä AINA mikroaaltouunin kestäviä ja uunikäyttöön soveltuvia astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia, sillä ne antavat mikroaaltojen läpäistä ruoan tasaisesti.

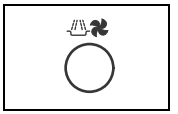
Käytä AINA uunikintaita, kun kosketat uunissa olevia astioita, sillä astiat ovat erittäin kuumia.

Käyttämällä matalaa telinettä saat aikaan paremman kypsennyksen ja ruskennuksen.

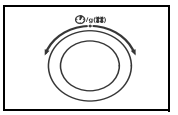
Avaa ovi. Aseta ruoka pyörivälle alustalle tai sen päällä olevalle matalalle telineelle. Sulje ovi. Kuumennuselementin pitää olla vaakasuorassa asennossa.



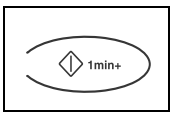
1. Paika **MA+UUNI** ( )–painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit:
(mikroaalto & konvektio -yhdistelmätila)
250°C (lämpötila)



2. Aseta haluttu lämpötila painamalla **MA+UUNI** ( ) -painiketta yhden tai useampia kertoja.



3. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä pyörivä **säädin** ( ) haluamaasi asentoon.
Ruoanvalmistuksen enimmäisaika on 60 minuuttia.



4. Paina **Käynnistä** (1min+ -painiketta.
Tulos:

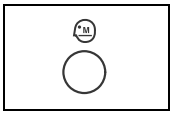
- Yhdistelmätoiminto käynnistyy.
- Uusi lämmitetään haluttuun lämpötilaan ja mikroaaltokypsennys jatkuu, kunnes kypsennysaika on kulunut.
- Kun ruuanvalmistus on loppunut, uuni piippaa ja näytössä vilkkuu “0” neljä kertaa. Sen jälkeen uuni piippaa kerran minuuttia kohden.

✉ Jos haluat tietää uunin nykyisen lämpötilan, paina **MA+UUNI** ( ) -painiketta.

Muistivalmistustoiminnon käyttäminen

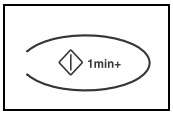
Voit tallentaa kypsennysajat ja tehotasot uunin muistiin, jos kypsennät tai lämmität usein saman tyyppisiä ruokia. Näin sinun ei tarvitse asettaa niitä uudelleen joka kerta.

Asetusten tallennus



1. Ohjelmoidaksesi… Paina sitten **MUISTI** ( ) -painiketta.
Asetus Kerran (Näytössä näkyy **P**)
Uudelleen asetus Kaksi kertaa (Näytössä näkyy **P**)

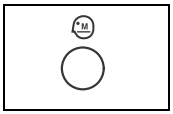
2. Aseta kypsennysohjelma normaalisti (Mikroaalto, Grilli, Combil, Konvektio, Mikroaalto + Konvektio)



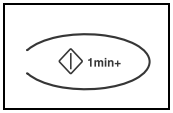
3. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Asetukset on nyt tallennettu uunin muistiin.

Asetusten käyttö

Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa.



1. Paina **MUISTI** ( )-painiketta.

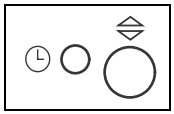


2. Paina **Käynnistä** (1min+) -painiketta.
Tulos: Ruoka kypsennetään kuten haluat.

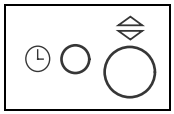
Mikroaaltouunin turvalukitus

Mikroaaltouunissasi on erityinen lapsiturvallisuusohjelma, jonka avulla uuni voidaan "lukita" niin, etteivät lapset tai muut uunin toimintaa tuntemattomat pysty käyttämään uunia vahingossa.

Uuni voidaan lukita milloin tahansa.



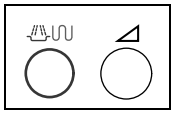
1. Paina samanaikaisesti **Kello** ( ) - ja **Lisää/Vähemmän** ( ) –painikkeita (noin kolmen sekunnin ajan).
Tulos:
- Uuni on nyt lukittu
- Näytölle tulevat seuraavat merkit: “**L**”.



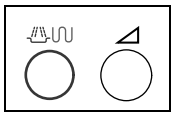
2. Poista lukitus painamalla **Kello** ( ) - ja **Lisää/ Vähemmän** ( ) -painikkeita uudelleen samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).
Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

Äänimerkin kytkeminen pois päältä

Voit kytkeä äänimerkin pois päältä, koska tahansa haluat.



1. Paina samanaikaisesti **MA+GRILLI** ( ) -ja **Tehotaso** ( )-painikkeita (noin kolmen sekunnin ajan).
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit: “**OFF**”. Uuni ei ilmoita toiminnon loppumisesta piippaamalla.



2. Kytke äänimerkki päälle painamalla painikkeita **MA+GRILLI** ( ) ja **Tehotaso** ( ) uudestaan samanaikaisesti (noin kolmen sekunnin ajan).
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit: “**ON**”.
- Uuni toimii jälleen äänimerkin kera.

Mikroastiaohje

Jotta ruoat kypsyisivät mikroaaltouunissa, mikroaaltojen on pystyttävä läpäisemään ruoka ilman, että ne heijastuvat astiasta tai imeytyvät siihen.

Valitse siksi mikroastiat huolellisesti. Jos astia on merkitty mikroaaltouunin kestäväksi, ei ole syytä huoleen.

Seuraavassa taulukossa luetellaan erilaisia astiatyyppejä ja miten niitä voidaan käyttää mikroaaltouunissa.

Astia	Mikroaalto uunin kestävä	Huomautukset
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pieniä määriä suojaamaan ylikiehumiselta. Uunissa voi ilmetä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinää tai jos foliota on käytetty liikaa.
Ruskistuslevy	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu savi ja luuposliini sopivat yleensä mikroaaltouuniin, ellei niissä ole metallisia koristereunuksia.
Kertakäyttöiset polyesteri/pahviastiat	✓	Jotkin pakasteruoat on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenimukit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Polystyreeni saattaa sulaa ylikuumentuessaan.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä palamaan.
• Kierrätyspaperi tai metallireunat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaria.
Lasiastiat		
• Monikäyttöiset uuni- ja pöytäastiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallireunoja.
• Kristalli	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Hieno lasi voi särkyä tai murtua, jos sitä lämmitetään nopeasti.
• Lasipurkit	✓	Kansi on poistettava. Sopii vain lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voivat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
• Pakastepussien muovisulkimet	✗	
Paperi		
• Lautaset, mukit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhytkestoiseen ruoanvalmistukseen ja lämmitykseen. Myös imemään liika kosteus.
• Kierrätyspaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaria.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti lämpöeristetty termosmuovi. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai värjäytyä korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää kosteuden säilyttämiseen. Älä anna koskettaa ruokaa. Ole varovainen kelmua poistaessasi, sillä ruoasta vapautuu kuumia höyryjä.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain, jos keittämiseen tai uunikäyttöön soveltuva. Ei saa olla ilmatiivis. Pistele reikiä haarukalla, jos tarpeen.
Vahapaperi tai voipaperi	✓	Voidaan käyttää kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Suositus

✓✗: Ole varovainen

✗ : Vaarallinen

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia läpäisee ruoan ja imeytyy sen sisältämään veteen, rasvaan ja sokeriin.
Mikroaallot saavat ruoan molekyylit liikkumaan nopeasti. Molekyylien nopea liike synnyttää kitkaa ja kitkasta syntyvä lämpö kypsentää ruoan.

RUOANLAITTO

Mikroaaltouuniin soveltuvat astiat:
Astioiden pitää päästää mikroaaltoenergia lävitseen, jotta saadaan paras mahdollinen teho.
Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta läpäisevät keramiikkaa, lasia, posliinia ja muovia sekä paperia ja puuta. Näin ollen ruokaa ei saa koskaan valmistaa metalliastiassa.

Mikroaaltouunissa valmistettavaksi sopivia ruokia:
Monet ruoat sopivat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuoreet tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha.
Mikroaaltouunissa voidaan myös valmistaa kastikkeita, tahnoja, keittoja, höyrytettyjä vanukkaita, säilykkeitä ja pataruokia. Yleisesti ottaen mikroaaltouuni on ihanteellinen kaikelle ruoalle, joka muuten valmistettaisiin liedellä. Esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (katso vinkkejä, tekniikoita ja vihjeitä käsittelevä luku).

Ruoan peittäminen kannella valmistuksen ajaksi
Ruoan peittäminen kannella on erittäin tärkeää, sillä höyrystynyt vesi laskeutuu ruoan pinnalle kuumana höyrynä, joka nopeuttaa kypsymisprosessia. Ruoka voidaan peittää monin tavoin, esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla.

Seisonta-ajat
Kun ruoanvalmistus on päättynyt, on tärkeää antaa ruoan lämpötilan tasaantua seisonta-aikana.

Pakastevihannesten valmistusohje
Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä peitettynä vähimmäisaika - ks. taulukko. Jatka kypsennystä, kunnes saat mieleisesi lopputuloksen. Sekoita kaksi kertaa kypsennyksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää kypsennyksen jälkeen suola, yrtit tai voi. Peitä kannella seisonta-ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Parsa	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Pavut	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (herne/maissi/porkkana)	300g	600W	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (Kiina-mix)	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

FI

Riisin ja pastan valmistusohje

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa - kypsän riisin tilavuus kaksinkertaistuu. Kypsennä kannella peitettynä. Kun kypsennysaika on ohi, sekoita ennen seisonta-aikaa ja lisää suola, yrtit ja voi. Huomautus: riisi ei ehkä ole imenyt kaikkea vettä, vaikka kypsennysaika on ohi.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä ja hyppysellinen suolaa, ja sekoita hyvin. Kypsennä ilman kantta. Sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen päätyttyä. Peitä kannella seisonta-ajaksi ja valuta sen jälkeen lävikössä.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Valkoinen riisi (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Riisisekoitus (riisiä + villiriisiä)	250g	900W	16-17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Jyvä-sekoitus (riisiä + muuta viljaa)	250g	900W	17-18	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Lisää 1 l kuumaa vettä.

Tuoreiden vihannesten valmistusohje

Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 250 g kohden, ellei ohjeelle ole suositusmäärää - ks. taulukko. Kypsennä peitettynä vähimmäisaika - ks. taulukko. Jatka kypsennystä, kunnes saat mieleisesi lopputuloksen. Sekoita kerran kypsennyksen aikana ja kerran sen päätyttyä. Lisää kypsennyksen jälkeen suola, yrtit tai voi. Peitä seisonta-ajaksi (3 minuuttia).

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset tasakokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Kaikki tuoreet vihannekset on kypsennettävä täydellä teholla (900 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Parsa	250g 500g	4½-5 7-8	3	Valmista tasakokoisia paloja. Aseta varret keskelle.
Ruusukaali	250g	6-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä tai voinokare.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat tasakokoisiksi paloiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Valmista tasakokoisia paloja kukinnoista. Leikkaa isot osat puoliksi. Aseta varret keskelle.
Kesäkurpitsat	250g	4-4½	3	Leikkaa kesäkurpitsa paloiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä. Kypsennä, kunnes pehmeitä.
Munakoiso	250g	3½-4	3	Leikkaa munakoiso pieniksi paloiksi ja ripottele pinnalle 1 rkl sitruunamehua.
Purjo	250g	4-4½	3	Leikkaa purjo paksuiksi paloiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Valmistele pienet sienet kokonaisina ja isot paloina. Älä lisää vettä. Ripottele pinnalle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoamista.
Sipulit	250g	5-5½	3	Leikkaa sipulit paloiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä.
Paprika	250g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi paloiksi.
Perunat	250g 500g	4-5 7-8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250g	5½-6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

UUDELLEENLÄMMITYS

Mikroaaltouunisi lämmittää ruoan uudelleen murto-osassa siitä ajasta, minkä tavalliset uunit vievät.
Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja uudelleenlämmitysaikoja ohjeena. Taulukon ajat perustuvat huoneenlämpöisiin nesteisiin (+18 - +20 °C) tai jääkaappikylmiin ruokiin (+5 to +7 °C).

Asettaminen alustalle ja peittäminen kannella:
Älä lämmitä isokokoisia ruokia, kuten lihakimpaleita uudelleen - niistä tulee usein ylikypsiä ja ne kuivuvat ennen kuin lämpiävät kunnolla keskeltä. Pienien palojen uudelleenlämmitys onnistuu paremmin.

Tehotasot ja sekoittaminen:
Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 900 W, kun taas toiset pitäisi lämmittää tehoilla 600 W, 450 W tai jopa 300 W.
Katso ohjeita taulukoista. Yleensä on parempi lämmittää ruokaa uudelleen matalammilla tehoilla, jos ruoka on hienojakoista, sitä on paljon tai se kuumentuu nopeasti (esim. lihapiirakat).

Parhaan tuloksen saat, kun sekoitat ruoan hyvin tai käännät sitä lämmityksen aikana. Sekoita uudelleen ennen tarjoilua, mikäli mahdollista.

Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia. Estä nesteiden viivästynyt kiehuminen jälkikäteen ja mahdolliset palovammat sekoittamalla ennen kypsennystä, kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ruoka mikroaaltouunissa seisonta-ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasisen sekoittimen laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumentamista (ja siten pilaamista). On parempi aliarvioida kypsennysaika ja lisätä sen jälkeen tarvittaessa aikaa.

Lämmitys- ja seisonta-ajat:
Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata ylös ruoan vaatima lämmitysaika.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan kuuma. Anna ruoan seistä vähän aikaa uudelleenlämmityksen jälkeen - näin lämpötilat tasoittuvat. Suositeltava seisonta-aika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa suositeta toisin. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia. Tutustu myös turvaohjeita käsittelevään lukuun.

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna aina lämmön tasaantua vähintään 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on lopettanut lämmittämisen. Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Estä viivästynyt kiehuminen ja mahdolliset palovammat asettamalla muovilusikka tai lasinen sekoitin juoma-astiaan ja sekoittamalla juoma ennen lämmitystä, lämmityksen aikana ja sen jälkeen.

FI

VAUVANRUOKIEN UUDELLEENLÄMMITTÄMINEN

VAUVANRUOAT:

Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkasta lämpötila. Suositeltava tarjoilulämpötila: 30–40 °C.

ÄIDINMAIDONVASTIKKEET:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman kantta. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa korkin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisonta-aikaa ja uudelleen ennen tarjoilua! Tarkasta aina huolellisesti vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle. Suositeltava tarjoilulämpötila: noin 37 °C.

HUOMAUTUS:

Erityisesti vauvanruoka pitää tarkistaa huolellisesti ennen tarjoilua, jotta vältetään palovammat. Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena.

Vauvanruoan ja maidonvastikkeen uudelleenlämmitys

Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena.

Ruoka	Ann-os	Teho	Aika (min.)	Seison -taaika (min.)	Ohjeet
Vauvan-ruoka (vihan-nekset + liha)	190g	600W	30 s.	2-3	Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Kypsennä kannella peitettynä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvan puurot (suurimot + maito + hillo)	190g	600W	20 s.	2-3	Tyhjennä purkki syvälle keraamiselle lautaselle. Kypsennä kannella peitettynä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkasta lämpötila huolellisesti.
Äidin-maidon-vastikkeet	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. 10 sek. - 1 min. 20 sek.	2-3	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta keskelle pyörivää alustaa. Kypsennä ilman kantta. Sekoita hyvin ja anna seistä vähintään 2 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkasta lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruokien uudelleenlämmitys

Käytä seuraavassa taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja uudelleenlämmitysohjeena.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Juomat (huoneen lämpöinen kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Kaada mukiin ja lämmitä ilman kantta: Aseta 1 kuppi keskelle, 2 kuppia toisiaan vastapäätä, ja 3 tai 4 kuppia ympyrän muotoon. Pidä mikroaaltouunissa seisonta-ajan ja sekoita hyvin.
Keitto (jääkaappi-kylmä)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Kaada syvälle keraamiselle lautaselle tai syvään keraamiseen kulhoon. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Sekoita uudelleen ennen tarjoilua.
Pata-ruoka (jääkaappi-kylmä)	350g	600W	4½-5½	2-3	Aseta pataruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita silloin tällöin uudelleenlämmityksen aikana ja uudelleen ennen seisonta-aikaa ja ennen tarjoilua.
Pasta ja pasta-kastike (jääkaappi-kylmä)	350g	600W	3½-4½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nuudelit) laakealle keraamiselle lautaselle. Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla. Sekoita ennen tarjoamista.
Täytetty pasta ja pastakastike (jääkaappi-kylmä)	350g	600W	4-5	3	Laita täytetty pasta (esim. raviolit tai tortellinit) syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita silloin tällöin uudelleenlämmityksen aikana ja uudelleen ennen seisonta-aikaa ja ennen tarjoilua.
Lautas-ateria (jääkaappi-kylmä)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Laita 2-3 jääkaappikylmästä ruoasta koostuva ateria keraamiseen astiaan. Peitä mikroaaltouuniin sopivalla kelmulla.
Juusto-fondue valmis-tarjoiltavaksi (Jääkaappiky lmä)	400g	600W	6-7	1-2	Laita valmis-tarjoiltavaksi juustofondue sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasivuokaan. Sekoita silloin tällöin lämmityksen aikana ja sen päätyttyä. Sekoita hyvin ennen tarjoamista.

FI

SULATUS

Mikroaaltouunit sopivat loistavasti pakastettujen ruokien sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakastetun ruoan hellävaraisesti ja lyhyessä ajassa. Tästä voi olla suurta apua, esimerkiksi jos saat yllätysvieraita.

Pakastettu kana pitää sulattaa ennen lämmittämistä. Poista kaikki metalliset sulkimet ja pakkausmateriaali, jotta sulavat nesteet valuvat pois.
Aseta pakasteruoka astiaan ilman kantta. Käännä puolivälissä sulatusta, valuta pois nesteet ja poista sisälmykset mahdollisimman nopeasti.
Tarkasta silloin tällöin, ettei ruoka tunnu lämpimältä.

Jos ruoan pienemmät ja ohuemmat osat alkavat lämmitä, ne voidaan suojata käärimällä ne pieniin alumiinifolion palasiin sulatuksen ajaksi.
Jos kana alkaa lämmitä ulkopinnalta, lopeta sulatus ja anna seistä 20 minuuttia ennen kuin jatkat sulatusta.

Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä, jotta ne sulavat täysin. Täydellisen sulatuksen seisonta-aika vaihtelee sulatettavasta määrästä riippuen. Katso ohjetta allaolevasta taulukosta.

Vihje: Ohuet, tasaiset ruoat sulavat paremmin kuin paksut, ja pienien määrien sulatukseen tarvitaan vähemmän aikaa kuin isojen. Muista tämä vihje pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Kun sulatat pakastettuja ruokia, joiden lämpötila on noin -18°C - 20°C, katso ohjetta seuraavasta taulukosta.

Kaikki pakastetut ruoat on sulatettava sulatusteholla (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisonta-aika (min.)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Aseta liha laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat reunat alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
Pihvit	250g	7-8		
Kana				
Kanan palat	500g (2 kpl)	14-15	15-60	Aseta ensin kanapalat nahkapuoli alaspäin ja kokonaiset kalat rintapuoli alaspäin laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat osat, kuten siivet ja reunaosat alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	1200g	32-34		
Kala				
Kalafileet/	200g	6-7	10-25	Aseta pakastettu kala keskelle laakeaa keraamista lautasta. Aseta ohuemmat osat paksumpien alle. Suojaa fileiden kapeat reunat ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
kokonainen kala	400g	11-13		
Hedelmät				
Marjat	250g	6-7	5-10	Levitä hedelmät laakeaan, pyöreään lasiastiaan (halkaisijaltaan suuri)
Leipä				
Sämpylät (kukin noin 50g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3	5-20	Aseta sämpylät ympyrän muotoon talouspaperille pyörivän alustan päälle. Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut!
Paahtoleipä/ vaalea leipä	250g	4-4½		
Limppu (vehnä- ja ruisjauhoista)	500g	7-9		

GRILLI

Grillin lämmityselementti on uunin katossa. Se toimii, kun ovi on suljettu ja pyörivä alusta pyörii. Pyörivän alustan pyöriminen ruskistaa ruoan tasaisemmin. Grillin esilämmitys 4 minuutin ajan ruskistaa ruoan nopeammin.

Grillausastiat:

Astioiden on oltava tulenkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä minkäänlaisia muoviastioita, sillä ne voivat sulaa.

Grillaukseen sopivat ruoat:

Lihapalat, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni- ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, lämpimät voileivät ja muut päällystetyt leivät.

TÄRKEÄÄ:

Aina, kun käytät vain grilli-toimintoa, varmista että grillin lämmityselementti on katon alapuolella vaakasuorassa, eikä takaseinässä pystysuorassa. Muista, että ruoan pitää olla asetettuna korkeaan telineeseen, ellei toisin ole suositeltu.

MIKROAALTO + GRILLI

Tässä ruoanvalmistustilassa yhdistyvät grillin säteilevä kuumuus ja mikroaaltojen nopeus. Se toimii, kun ovi on suljettu ja pyörivä alusta pyörii. Pyörivän alustan pyöriminen ruskistaa ruoan tasaisesti. Tässä mallissa voidaan käyttää kolmea yhdistelmätilaa.

Mikroaalto + grilli-tilaan sopivat astiat:

Käytä astioita, jotka mikroaallot pystyvät läpäisemään. Astioiden on oltava tulenkestäviä.

Älä käytä metalliastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä minkäänlaisia muoviastioita, sillä ne voivat sulaa.

Mikroaalto + grilli -tilassa valmistettavaksi sopivia ruokia:

Yhdistelmätilassa valmistettaviksi sopivia ruokia ovat kaikki kypsennetyt ruoat, jotka pitää uudelleenlämmittää ja ruskistaa (esim. pasta), sekä ruoat, jotka tarvitsevat vain lyhyen kypsennysajan ruskistuakseen päältä. Tässä tilassa voidaan myös kypsentää paksuja ruoka-annoksia, joihin kuuluu ruskistunut ja rapea kuori (esim. kananpalat, käännä puolessavälissä kypsennystä). Katso grillaustaulukosta lisätietoja.

TÄRKEÄÄ:

Aina, kun käytät yhdistelmätoimintoa (mikroaalto + grilli), varmista että grillin lämmityselementti on katon alapuolella vaakasuorassa, eikä takaseinässä pystysuorassa. Ruoan pitää olla asetettuna korkeaan telineeseen, ellei toisin ole suositeltu. Muussa tapauksessa ruoan on oltava suoraan pyörivällä alustalla. Katso seuraavasta taulukosta ohjeita.

Ruoka pitää kääntää, jos se halutaan ruskistaa molemmilta puolilta.

FI

Grillausopas tuoreille ruoille

Esilämmitä grilliä grilli-toiminnolla 4 minuuttia.

Käytä tässä taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja grillausohjeena.

Tuore Ruoka	Annos	Teho	1. puoli (min.)	2. puoli (min.)	Ohjeet
Paahto-leipäsiivut	4 kpl (kukin 25 g)	Vain grillaus	3½-4½	3-4	Aseta paahtoleivät vierekkäin korkeaan telineeseen.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	MA+ Grilli	7-8	-	Leikkaa tomaatit puoliksi. Laita tomaattien päälle vähän juustoa. Aseta ympyrän muotoon laakeaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkeaan telineeseen.
Tomaatti-juustoleivät	4 kpl (300 g)	MA+ Grilli	6-7	-	Paahda ensin leivät. Aseta leipä päällysteineen korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia.
Havaijilaiset paahtoleivät (ananasta, kinkkua, juustoa)	4 kpl (600 g)	MA+ Grilli	8-9	-	Paahda ensin leivät. Aseta leipä päällysteineen korkeaan telineeseen. Aseta 2 leipää vastakkain suoraan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia.
Uuniperunat	400 g (2 kpl) 600 g (4 kpl)	MA+ Grilli	9-11 13-15	5-7 8-10	Leikkaa perunat puoliksi. Aseta palat ympyrän muotoon korkeaan telineeseen, leikattu puoli grilliin päin.
Peruna/ vihannes-gratiini (jääkaappi-kylmä)	500 g	MA+ Grilli	20-23	-	Aseta tuore gratiini pieneen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Uuniomenat	2 omenaa (N. 400g) 4 omenaa (N. 800g)	MA+ Grilli	9-10 15-17	-	Poista omenista karat ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Ripottele omenien päälle mantelilastuja. Aseta omenat laakeaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia matalaan telineeseen.
Kanapalat	450 g (2 kpl) 850 g (4 kpl)	MA+ Grilli	12-13 17-18	10-11 14-15	Voitele kanapalat öljyllä ja mausteilla. Aseta palat ympyrän muotoon korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia.
Lampaan-kyljykset (medium)	400 g (4 kpl)	Vain grillaus	10-12	8-9	Voitele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta palat ympyrän muotoon korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia grillauksen jälkeen.

KONVEKTIO

Kypsentäminen konvektiolla tarkoittaa perinteistä ja hyvin tunnettua menetelmää, jossa ruoka kypsennetään perinteisessä uunissa kuuman ilman avulla. Kuumennuselementti ja tuuletin sijaitsevat uunin takaseinällä, joten kuuma ilma pääsee kiertämään.

Konvektiokypsennykseen soveltuvat astiat:
Voit käyttää kaikkia tavanomaisia uuninkestäviä astioita, leivontavuokia ja levyjä – kaikkea mitä käyttäisit perinteisessä konvektiouunissa.

Konvektiokypsennyksellä valmistettavaksi sopivia ruokia:
Tee tällä tilalla kaikki keksit, yksittäiset teeleivät, sämpylät ja kakut sekä hedelmäkakut, leivonnaiset ja kohokkaat.

MIKROAALLOT +KONVEKTIO

Tämä tila yhdistää mikroaaltoenergian kuuman ilman kanssa, lyhentäen siten kypsennysaikaa, antaen samalla ruoalle ruskean ja rapean pinnan. Konvektiolla kypsentäminen on perinteinen ja tunnettu tapa kypsentää ruokaa uunissa kuuman ilman avulla, jota takaseinässä oleva tuuletin kierrättää.

Mikroaalto + konvektioon sopivat astiat:
Pitää päästää mikroaallot läpi. Pitää olla uuninkestävä (kuten lasi, saviastiat tai posliini, jossa ei ole metallisia reunoja), samankaltaisia astioita, joita voi käyttää mikroaallot + grilli yhdistelmässä.

Mikroaalto + konvektio -tilassa valmistettavaksi sopivia ruokia:
Kaikenlaiset lihat ja siipikarja, sekä laatikkoruoat ja gratiinit, sokerikakut ja kevyet hedelmäkakut, piirakat ja hyveet, paahdetut vihannekset, teeleivät ja leivät.

Konvektio-ohje tuoreelle ruoalle

Esilämmitä konvektio haluttuun lämpötilaan esilämmitystoiminnolla, paitsi, jos esilämmitystä ei suositella – katso taulukko.
Käytä taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja konvektiokypsennysohjeena.

Ruoka	Annos	Teho	1. puoli (min.)	2. puoli (min.)	Ohjeet
Sämpylät (esipaistetut) jokainen n. 50 g	4-6 kpl	Ainoastaan konvektio 180°C	2-4		Aseta sämpylät rinkiin matalalle telineelle. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista! Anna seistä 2-3 minuuttia.
Patonki (esipaistettu)	1 kpl (400 g)	Ainoastaan konvektio 200°C	8-10	---	Aseta patonki korkeaan telineeseen. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista! Anna seistä 2-3 minuuttia.
Valkosipulileipä (jäähdytetty, esipaistettu)	200 g (1 kpl)	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	6-7	---	Laita jäähdytetty patonki leivinpaperin päälle, korkealle telineelle. Anna seistä 2-3 minuuttia.
Marmorikakku; (taikinakakku)	800 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 200°C	25-30	---	Laita tuore taikina suorakulmaiseen lasiastiaan tai mustaan leivonta-astiaan (pituus 21 cm). Aseta kakku matalaan telineeseen. Anna seistä 5-10 minuuttia.

FI

Konvektio-ohje tuoreelle ruoalle(jatkoa)

Ruoka	Annos	Teho	1. puoli (min.)	2. puoli (min.)	Ohjeet
Ruskea leipä Ruis + vehnä (tuore hiiva-leipä)	800 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 200°C	30-35	---	Laita tuore taikina suorakulmaiseen lasiastiaan tai mustaan leivonta-astiaan (pituus 21 cm). Aseta kakku matalaan telineeseen. Anna seistä 5-10 minuuttia.
Naudan paisti/ lammaspaisti (medium)	900g - 1000g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 180°C	29-31	15-17	Levitä paistille öljyä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta paisti korkeaan telineeseen läskipuoli alaspäin. Kääri kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10 - 15 minuuttia.
Paistettu- kana	900g 1100g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	22-24 24-26	18-20 20-22	Voitele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana ensin rintapuoli alas, sitten rintapuoli ylös suoraan pyörivälle alustalle. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.

Konvektio-ohje tuoreelle ruoalle

Esilämmitä konvektio haluttuun lämpötilaan esilämmitystoiminnolla, paitsi, jos esilämmitystä ei suositella – katso taulukko.
Käytä tässä taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja kypsennysohjeena.

Pakasteruoka (-18°C)	Annos	Teho	Aika (min.)	Ohjeet
Sämpylät (esipaistetut) (jokainen n. 50 g)	4 kpl	Mikroaalto/ konvektio -jakso 180°C	7½-8½	Aseta sämpylät rinkiin matalalle telineelle. Anna seistä 2-5 minuuttia.
Patongit / Valkosipulileipä (esipaistettu)	200-250 g (1 kpl)	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	9-10	Laita jäätynyt patonki leivinpaperin päälle, matalalle telineelle. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Kokonainen saksanleipä (esipaistettu)	500 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 160°C	14-16	Aseta kokonainen leipä alatelineelle. Anna seistä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Omenakakku (valmiiksi paistettu)	400-500 g 1000-1100 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 160°C ilman esilämmitystä	7-9 16-18	Aseta kakku alatelineeseen. Anna seistä 5-15 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Patongit + päällys (esim. tomaatit, juusto, kinkku, jne.)	250 g (2 kpl)	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	12-14	Aseta pakastepatongit vierekkäin korkealle telineelle. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

FI

Konvektio-ohje tuoreelle ruoalle(jatkoa)

Pakasteruoka (-18°C)	Annos	Teho	Aika (min.)	Ohjeet
Pizza	300-400 g 450-550 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	18-21 22-25	Aseta piirakka korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Piirakka	400 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 200°C	15-17	Aseta piirakka korkeaan telineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Pasta (Lasagne tai Makaroni)	400 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 250°C	30-35	Kaada pasta sopivaan, lasiseen pyrex-astiaan. Aseta pakastepasta alatelineeseen. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Uuniranskan-perunat	400 g	Mikroaalto/ konvektio -jakso 220°C	28-30	Aseta perunat suoraan kääntyvälle alustalle. Jätä keskiosa vapaaksi. Käännä 2/3 ajan kuluttua.

ERITYISOHJEITA

VOIN SULATTAMINEN
Aseta 50 g voita pieneen, syvään lasiastiaan. Peitä muovikannella.
Lämmitä 30–40 sekuntia 900 W:ssa, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Aseta 100 g suklaata pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 3–5 minuuttia 450 W:ssä, kunnes suklaa on sulanut.
Sekoita kerran tai kaksi sulatuksen aikana. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista!

KITEISEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Aseta 20 g kiteistä hunajaa pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:ssa, kunnes hunaja on sulanut.

LIIVATTEEN SULATTAMINEN
Aseta kuiva liivatelehti (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Aseta kuivattu liivate pieneen pyrex-lasiastiaan.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:ssä. Sekoita sulattamisen jälkeen.

KAKUNKUORRUTE (KAKKUIHIN JA LEIVOKSIIN)
Sekoita valmiskuorrutteeseen (n. 14 g) 40 g sokeria ja 2,5 dl kylmää vettä.
Valmista ilman kantta pyrex-lasivuoassa 3,5–4,5 minuuttia 900 W:ssa.
kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Sekoita kaksi kertaa valmistuksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. marjasekoitusta) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasivuokaan. Lisää 300 g hillosokeria ja sekoita hyvin.
Keitä kannen alla 10–12 minuuttia 900 W:ssa.
Sekoita useita kertoja keittämisen aikana. Tyhjennä välittömästi pieniin hillopurkkeihin, joissa on kierrekansi. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita valmiiseen vanukasjauheeseen sokeria ja vettä (0,5 l) seuraten valmistajan ohjeita ja sekoita hyvin. Käytä sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa.
Keitä kannen alla 6,5–7,5 minuuttia 900 W:ssa.
Sekoita useita kertoja keittämisen aikana.

MANTELILASTUJEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g mantelilastuja tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.
Sekoita useita kertoja 3,5–4,5 minuutin ruskistamisen aikana 600 W:ssa.
Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä uunikintaita ottaessasi astiaa pois uunista!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat pitää puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanmurut eivät pinty uunin pintoihin:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Ovi ja oven tiivisteet***
- ***Pyörivä alusta ja pyörörengas***

☛ Varmista AINA, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että ovi sulkeutuu kunnolla.

☛ Jos uunia ei pidetä puhtaana, pintamateriaali voi heikentyä, mikä voi vaikuttaa negatiivisesti laitteen toimintaan ja johtaa mahdollisesti vaaralliseen tilanteeseen.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

2. Poista kaikki roiskeet tai tahrat sisäpinnoilta tai pyörörenkaasta saippuoidulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.

3. Poista kovettuneet ruoat ja tuoksut asettamalla kupillinen sitruunamehua pyörivälle alustalle ja lämmittämällä 10 minuuttia täydellä teholla.

4. Pese astianpesukoneen kestävä levy aina tarpeen tullen.

✉ ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin. ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia aineita tai kemiallisia liuottimia. Huolehdi erityisesti oven tiivisteitä puhdistaessasi siitä, että likahiukkaset eivät:

- Muodosta kertymiä
- Estä oven sulkeutumista kunnolla.

Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

Ota huomioon seuraavat turvaohjeet mikroaaltouunisi säilytyksessä ja huollossa.

Uunia ei saa käyttää, jos sen ovi tai oven tiivisteet ovat vaurioituneet:

- ***Rikkinäiset saranat***
- ***Vahingoittuneet tiivisteet***
- ***Vääntynyt tai taipunut uuni***

Korjauksen saa suorittaa ainoastaan pätevä mikroaaltouunin huoltoteknikko.

☛ ÄLÄ KOSKAAN poista uunin ulkokuorta. Jos uunissa on vikaa ja se tarvitsee huoltoa, tai olet epävarma sen kunnosta:

- Ota uuni irti seinäpistokkeesta
- Ota yhteyttä lähimpään huoltokeskukseen

✉ Jos haluat säilyttää uuniasi väliaikaisesti jossain muualla, valitse kuiva, pölytön paikka.

- Syy: Pöly ja kosteus voivat vahingoittaa uunin toimivia osia.

Tekniset tiedot

SAMSUNG haluaa kehittää tuotteitaan jatkuvasti. Sekä uunin tekniset tiedot että nämä käyttöohjeet voivat täten muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Virtalähde	230V ~ 50 Hz AC
Virrankulutus	
Maksimiteho	1700 W
Mikroaaltouuni	1400 W
Grilli ((kuumennuselementti)	1300 W
Konvektio (kuumennuselementti)	1700 W
Teho	100 W / 900 W - 6 tasoa (IEC-705)
Taajuusalue	2450 MHz
Mitat (L x K x S)	
Ulkokuori	517 x 516 x 310 mm
Uunin aukko	352 x 348 x 235 mm
Tilavuus	28 litraa
Paino	
Kuljetuspaino	N. 23,5 kg • C100FC / C101FC N. 22,5 kg • C100C/ C100BC / C100TC • C101C / C101BC / C101TC
Netto	N. 19 kg

Huom

SAMSUNG
ELECTRONICS